ARNO

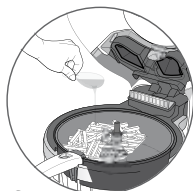
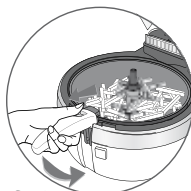
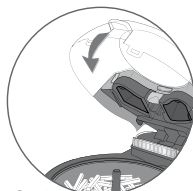
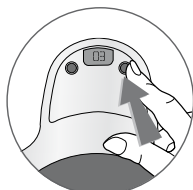
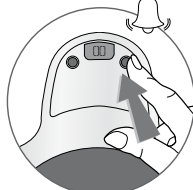
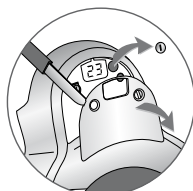
ActiFry®

P

EN

www.arno.com.br

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

fig. 1
fig. 2
fig. 3
fig. 4
fig. 5
fig. 6
fig. 7
fig. 8
fig. 9
fig. 10
fig. 11
fig. 12
fig. 13
fig. 14
fig. 15

ARNO

Nutritivo e Delicioso

Inovar para a sua saúde

A alimentação nutritiva é, evidentemente, comer de forma variada e equilibrada… mas não somente isso, já que a alimentação não se limita aos ingredientes. A forma como os cozinhamos desempenha um fator essencial na sua transformação nutricional (sabor, textura...).
Visto que nem todos os aparelhos são iguais, a ARNO desenvolveu uma linha dedicada à ALIMENTAÇÃO mais prazerosa : aparelhos inovadores que conservam a integridade nutritiva e que liberam o verdadeiro sabor dos ingredientes.

Apresentar soluções únicas

A ARNO investiu em pesquisas para criar aparelhos com desempenhos nutricionais únicos e comprovados por estudos científicos.

Informar

A ARNO é, uma aliada em sua alimentação, proporcionando-lhe rapidez, praticidade e facilidade no preparo das refeições. Dia após dia, a linha Nutritivo & Delicioso da ARNO irá ajudá-lo a compartilhar o prazer culinário e o equilíbrio alimentar ao:

- favorecer e preservar as qualidades dos ingredientes naturais e essenciais para a sua alimentação,
- limitar a utilização de óleos e gorduras,
- favorecer a volta aos gostos e sabores esquecidos,
- limitar o tempo gasto na preparação de uma refeição.

Dentro desta linha de produtos, a ActiFry permite-lhe preparar 1 kg de autênticas batatas fritas com apenas uma colher do seu óleo preferido!

Bem-vindo ao universo ActiFry!

Prepare autênticas e saborosas batatas fritas à sua maneira

As batatas fritas são crocantes por fora e macias graças à tecnologia patenteada: da pá que mistura e espalha o óleo de forma sutil ; e do sistema de circulação de ar aquecido . Selecione os ingredientes, o óleo, as especiarias, as ervas aromáticas, os aromatizantes...ActiFry cuida do resto.

Apenas 3 %* de gordura: basta 1 colher de óleo!

Uma colher do óleo à sua escolha permite fritar 1 kg de autênticas batatas fritas. Graças à colher dosadora fornecida com o aparelho, utilize apenas a quantidade estritamente necessária.
* 1 kg de batatas fritas frescas, com medidas de 13x13 mm, fritura a -55 % de perda de peso com 14 ml de óleo.

Batatas fritas e muito mais!

ActiFry permite-lhe cozinhar uma grande variedade de receitas.
• Além de batatas fritas e de batatas assadas, pode variar o seu dia-a-dia com legumes salteados, carnes saborosas, camarões crocantes e frutas.

Propomos um livro de receitas elaborado por grandes chefs e nutricionistas.
Aqui encontrará ideias originais de “Batatas fritas à sua maneira”,
pratos saborosos e nutritivos e sobremesas.

- ActiFry cozinha igualmente bem os alimentos congelados, que são uma boa alternativa aos produtos frescos. São práticos, conservam as qualidades nutricionais e o sabor dos alimentos.

Para obter melhores resultados nas suas preparações, ActiFry lhe da conselhos sobre batatas e óleos.

P

A batata: equilíbrio e prazer no dia-a-dia!

A batata pode ser consumida por todos e em todas as idades! É uma excelente fonte de energia e contém vitaminas. De acordo com as variedades, as condições climáticas e o cultivo, a batata passa por variações significativas: forma, tamanho, qualidade gustativa. Cada uma possui as suas características próprias de precocidade, rendimento, tamanho, cor, qualidade de conservação e indicações culinárias. Os resultados da fritura podem variar em função da origem e da estação.
Qual a variedade aconselhável para ActiFry ?
Em geral o aconselhamos a utilizar, as batatas especiais para fritura. Para as batatas novas ricas em umidade, o aconselhamos a fritar as batatas alguns minutos a mais. ActiFry permite ainda preparar batatas fritas congeladas. Dado que estas já são pré-fritas, não é necessário adicionar óleo.
Onde devo conservar as batatas?
Os melhores locais para a conservação das batatas são armários frescos (entre 6 e 8°C) e ao abrigo da luz.
Como preparar as batatas para ActiFry ?
Para obter melhores resultados, é necessário garantir que as batatas fritas não ficam coladas umas às outras. Para tal, é aconselhável lavar com água em abundância as batatas inteiras e, só depois, as batatas cortadas, até que a água fique límpida. Eliminará, desta forma, o máximo possível de amido. Seque cuidadosamente as batatas fritas com a ajuda de um pano seco extremamente absorvente. As batatas fritas têm de estar totalmente secas antes de colocá-las na ActiFry .
Como se deve cortar as batatas?
O tamanho da batata frita influencia o aspecto crocante e o sabor. Quanto mais finas forem as suas batatas fritas, mais crocantes serão e vice-versa, ou seja, quanto mais grossas forem, mais macias serão no interior. De acordo com sua preferência, pode variar os cortes das batatas fritas e adaptar o tempo da fritura:

Finas: 8 x 8 mm/Média: 10 x 10 mm/Grossas: 13 x 13 mm

Varie os óleos saudáveis que fazem bem

Varie os sabores de acordo com suas preferências, usando apenas 1 colher de óleo (um cada preparação). Todos os ácidos graxos essenciais a saúde encontram-se nos óleos vegetais. Todos eles contêm, em proporções diferentes, nutrientes indispensáveis para o seu equilíbrio. Para fornecer ao seu corpo tudo aquilo de que necessita, diversifique os óleos! Com ActiFry , é possível utilizar uma grande variedade de óleos:

- óleos comuns: oliva, colza*, de uva, milho, amendoim, girassol, soja*,
- óleos aromatizados: ervas aromáticas, alho, pimenta, limão….
- óleos especiais: noz *, sésamo*, cártamo*, amêndoa*, abacate*, argan*… (*fritura segundo indicação do fabricante).

A tecnologia ActiFry , com uma quantidade reduzida de óleo de uso único, permite-lhe conservar os ácidos graxos saudáveis, essenciais para a sua saúde.

Com Actifry e um óleo à escolha, obterá batatas fritas com uma melhor qualidade nutricional. De acordo com os seus gostos e suas expectativas, poderá sempre adicionar, mais 1 colher de óleo para um sabor ainda mais intenso!

Com ActiFry, tenha prazer e dê prazer aos que o rodeiam !

Recomendações importantes

Instruções de segurança

- Leia estas instruções com atenção e guarde-as para futuras utilizações.
- Este aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- Para a sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulações vigentes (Diretrizes de Baixa Tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais compatíveis com os alimentos, Meio ambiente...).
- Certifique-se que a tensão da rede corresponde à indicada no aparelho (corrente alternada).
- Dada a diversidade das normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente daquele de procedência na aquisição, solicite a sua inspeção junto a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Qualquer utilização profissional, inadequada ou não conforme o manual de instruções libera o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

Ligação

- Não utilize o aparelho se ele ou o seu cabo de alimentação encontrarem-se de alguma forma danificados e, se o aparelho cair no chão e apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento. Neste caso, o aparelho tem de ser enviado para um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
- Não utilize uma extensão. Caso assuma a responsabilidade de utilizar uma extensão, certifique-se que se encontra em perfeito estado de funcionamento e que se adapte à potência do aparelho.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado deve ser substituído pelo fabricante ou por, um Serviço de Assistência Técnica Autorizado de forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador. Nunca desmonte o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Desligue sempre o aparelho após cada utilização, para o deslocar ou para o procedimento de limpeza.

Funcionamento

- Utilize uma superfície de trabalho estável, plana e distante de água.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças de forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho funcionar sem vigilância. Mantenha-o fora do alcance das crianças.
- A temperatura das superfícies pode ser alta durante o funcionamento do aparelho, o que pode causar queimaduras. Não toque nas superfícies quentes do aparelho (tampa, peças de metal visíveis…).

- Não coloque o aparelho em funcionamento na proximidade de materiais inflamáveis nem na proximidade de uma fonte de calor externa (bico de gás, placa de aquecimento…).
- No caso de incêndio, nunca tente apagar as chamas com água. Apague-as com um pano úmido.
- Não desloque o aparelho com alimentos quentes no seu interior.
- Nunca mergulhe o aparelho em água!

Cozimento

- Este aparelho não foi concebido para a preparação de receitas líquidas (sopas...).
- Nunca coloque o aparelho a funcionar vazio.
- Não encha excessivamente a cuba, respeite as quantidades recomendadas.

Descrição

1. Zona de contato da tampa
2. Tampa transparente
3. Sistema de trava da tampa
4. Colher dosadora
5. Abas de bloqueio/desbloqueio da pá (cor cinza claro)
6. Nível máximo de enchimento (para batatas fritas)
7. Pá de mistura removível
8. Cuba removível
9. Botão de desbloqueio do cabo
10. Cabo da cuba
11. Base
12. Filtro removível
13. Comandos de abertura da tampa
14. Temporizador
15. Botão Ligar/Desligar (On = Ligar, Off = Desligar)
16. Botão de regulagem do temporizador
17. Painel de comando desmontável (acesso ao compartimento da pilha)

P

Uma preparação rápida

Antes da primeira utilização

- Abra a tampa - **fig. 1** e levante o sistema de trava para retirar a tampa - **fig. 2**.
- Retire a colher dosadora.
- Levante a pega da cuba removível na horizontal até ouvir um "CLIQUE", para retirar a cuba - **fig. 3**.
- Retire a pá levantando as abas de bloqueio: apoiar o polegar sobre a parte superior da pá e colocar o indicador e o dedo maior por baixo das abas de bloqueio - **fig. 4a**.
- Todas as peças removíveis podem ser lavadas na máquina de lavar louça - **fig. 5** ou podem ser lavadas com uma esponja não-abrasiva e detergente para a louça.
- Limpe a base do aparelho com uma esponja úmida e detergente para a louça.
- Secar cuidadosamente antes de voltar a colocar todos os elementos no respectivo lugar.
- Para fixar a pá puxe para cima as abas de bloqueio, posicione a pá no centro da cuba e pressione as abas - **fig. 4b**.
- No decorrer da primeira utilização, pode-se notar a emissão de odor inofensivo. Este fenômeno não possui consequências para a utilização do aparelho e desaparecerá rapidamente.

Retire todos os adesivos e elementos da embalagem. Nunca passe o aparelho por água.

Durante a primeira utilização e para obter os melhores resultados, aconselhamos a proceder a um primeiro cozimento durante pelo menos 30 minutos.

Prepare os alimentos

Para as batatas fritas, nunca ultrapasse o nível máximo indicado na pá removível - fig. 6.
Não deixe a colher dosadora na cuba.

- Coloque os alimentos na cuba e respeite a quantidade máxima (consulte o quadro de cozimento da p. 8 à 9).
- Adicione o óleo - **fig. 7** (consulte o quadro de cozimento da p. 8 à 9).
- Desbloqueie o cabo e abaixe-o por completo no respectivo compartimento - **fig.8**.
- Feche a tampa - **fig. 9**.

Um cozimento rápido

Selecione o tempo de cozimento

- Ajuste o tempo apertando o botão do temporizador - **fig. 10** (consulte o quadro do cozimento da p. 8 à 9).
- Solte. É exibido o tempo selecionando e inicia-se a contagem decrescente.
- No caso de erro ou para apagar o período de tempo selecionado, mantenha o botão pressionado durante 2 segundos e selecione novamente o período de tempo pretendido.

Atenção: o temporizador indica o fim do tempo do cozimento mas não pára o aparelho.

Inicie o cozimento

- Pressione o botão Ligar/Desligar. O cozimento começa graças à circulação de ar quente no compartimento do cozimento - **fig. 11**.

Retire os alimentos

- Quando o cozimento terminar, o temporizador emite um sinal sonoro. Desligue o alarme pressionando o botão - **fig. 12**.
- Desligue o aparelho apertando o botão Ligar/Desligar - **fig. 13** e abra a tampa - **fig. 1**.
- Levante o cabo e retire a cuba - **fig. 14** .Sirva em seguida.

Os tempos de cozimento

Os tempos de cozimento são fornecidos a título indicativo. Podem variar em função do estado dos alimentos, do seu tamanho, das quantidades, do gosto de cada pessoa e da tensão da rede elétrica.
A quantidade de óleo indicada pode ser aumentada em função dos seus gostos e das suas necessidades.
Caso deseje obter batatas fritas ainda mais crocantes, poderá sempre acrescentar alguns minutos de cozimento suplementar.

Batatas

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZIMENTO
Batatas fritas Tamanho standard 10mm x10mm	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 45 min
	Frescas	750 g	3/4 colher de óleo	35 - 37 min
	Frescas	500 g	1/2 colher de óleo	28 - 30 min
	Frescas	250 g	1/4 colher de óleo	24 - 26 min
Batatas assadas	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	nada	14 - 16 min
Batatas salteadas	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	nada	30 - 32 min
Batatas fritas em rodelas	Congeladas	750 g	nada	30 - 32 min
Batatas fritas palitos	Congeladas	750 g	nada	25 - 27 min

Outros legumes

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZIMENTO
Abobrinha	Frescas em tiras	750 g	1 colher de óleo + 150 ml de água	25 - 35 min
Pimentões	Frescos em tiras	650 g	1 colher de óleo + 150 ml de água	20 - 25 min
Cogumelos	Frescos aos quartos	650 g	1 colher de óleo	12 - 15 min
Tomates	Frescos aos quartos	650 g	1 colher de óleo + 150 ml de água	10 - 15 min
Cebolas	Frescos aos quartos	500 g	1 colher de óleo	15 - 25 min

Carnes – Aves

Para adicionar sabor às suas carnes, não hesite em misturar especiarias no óleo (paprika, curry, ervas de Provença, tomilho, louro …)

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZIMENTO
Nuggets de frango	Frescos	750 g	nada	18 - 20 min
	Congelados	750 g	nada	18 - 20 min
Sobre coxas de frango	Frescas	4 a 6	nada	30 - 32 min
Coxas de frango	Frescas	2	nada	30 - 35 min
Peitos de frango	Frescos	6 peitos (cerca de 750 g)	nada	10 - 15 min
Rolinho primavera	Frescos	4 a 8 pequenos	1 colher de óleo	10 - 12 min
Rolinhos de vitela	Frescos	2 a 6	1 colher de óleo	15 - 20 min
Costeletas de cordeiro	Frescas	2 a 6	1 colher de óleo	15 - 20 min
Costeletas de porco	Frescas	2 a 4	1 colher de óleo	15 - 18 min
Lombo de porco	Frescos	2 a 6 fatias	1 colher de óleo	12 - 15 min
Salsichas frescas	Frescas	4 a 8 (picadas)	nada	10 - 12 min
Lombo de coelho	Fresco	2 a 6 unidades	1 colher de óleo	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 colher de óleo	10 - 15 min
	Congelada	400 g	nada ou com 1 colher de óleo	12 - 15 min
Almôndegas de carne	Congeladas	750 g	1 colher de óleo	18 - 20 min

Peixes - Crustáceos

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZIMENTO
Lula	Congelados	300 g	nada	12 - 14 min
Rã	Fresca	500 g	1 colher de óleo	20 - 22 min
Camarões	Cozidos	400 g	nada	10 - 12 min
Camarões	Congelados	300 g (16 unidades)	nada	12 - 14 min

Sobremesas

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZIMENTO
Bananas	em rodelas	500 g (5 bananas)	1 colher de óleo + 1 colher de açúcar mascavo	4 - 6 min
	em papillotes	2 bananas	nada	20 - 25 min
Cerejas	Inteiras	até 1000g	1 colher de óleo + 1 a 2 colheres de açúcar	12 - 15 min
Morangos	cortados em quartos	até 1000g	1 a 2 colheres de açúcar	5 - 7 min
Maçãs	cortadas ao meio	3	1 colher de óleo + 1 a 2 colheres de açúcar	10 - 12 min
Pêras	cortadas em pedaços	até 1000g	1 a 2 colheres de açúcar	8 - 12 min
Abacaxi	cortado em pedaços	1	1 a 2 colheres de açúcar	8 - 12 min

Preparações congeladas

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZIMENTO
Ratatouille	Congelado	750 g	nada	20- 22 min
Massa de peixe	Congelada	750 g	nada	20 - 22 min
Legumes salteados	Congelados	750 g	nada	25 - 30 min
Massa a carbonara	Congelada	750 g	nada	20 - 25 min
Paella	Congelada	650 g	nada	15 - 20 min
Arroz cantonês	Congelado	650 g	nada	15 - 20 min
Chili com Carne	Congelado	750 g	nada	12 - 15 min

Fácil limpeza

Limpe o aparelho

- Deixe-o esfriar completamente antes de limpá-lo.
- Abra a tampa - **fig. 1** e levante o sistema de trava para retirar a tampa -**fig. 2**.
- Levante o cabo da cuba removível na horizontal até ouvir um “CLIQUE” e retire a cuba - **fig. 3**.
- Retire a pá levantando as abas de bloqueio - **fig. 4a**.
- Retire o filtro removível e limpe-o - **fig.3**.
- Todas as peças removíveis podem ser lavadas na máquina de lavar louça - **fig. 5** ou podem ser lavadas com uma esponja não abrasiva e detergente para a louça.
- Limpe o corpo do aparelho com uma esponja úmida e detergente para a louça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar todos os elementos no respectivo lugar.
- O aparelho está equipado com uma cuba removível: o escurecimento e os riscos que podem aparecer na sequência de uma longa utilização não constituem qualquer tipo de inconveniente.
- Garantimos que a cuba está EM CONFORMIDADE COM A REGULAMENTAÇÃO referente aos materiais em contato com os alimentos.

Nunca mergulhe o aparelho em água. Não utilize produtos de manutenção agressivos ou abrasivos.

O filtro removível deve ser retirado e limpo regularmente.

Para conservar por mais tempo as qualidades da cuba, não utilize qualquer utensílio de metal.

Alguns conselhos no caso de dificuldades…

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	O aparelho não se encontra corretamente ligado.	Certifique-se que o aparelho se encontra corretamente ligado.
	Não apertou o botão Ligar/Desligar.	Pressione o botão Ligar/Desligar.
	Pressionou o botão Ligar/Desligar mas o aparelho não funciona.	Feche a tampa.
	Os motores estão funcionando mas o aparelho não aquece.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
	A pá não gira.	Certifique-se que a pá está no devido lugar; se persistir, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
A pá não fica fixa	A pá não se encontra corretamente afixada.	Para fixar novamente a pá, puxe para cima as abas de bloqueio, posicione a pá no centro da cuba e pressione as abas.
O cozimento das preparações não é homogêneo.	Não utilizou a pá.	Coloque-a no lugar.
	Os alimentos não foram cortados de forma regular.	Corte os alimentos todos do mesmo tamanho.
	As batatas fritas não foram cortadas de forma regular.	Corte as batatas fritas todas do mesmo tamanho.
	A pá está devidamente colocada mas não gira.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
As batatas fritas não estão suficientemente crocantes.	Você não utiliza batatas especiais para batatas fritas.	Escolha batatas especiais para batatas fritas.
	As batatas não estão suficientemente lavadas e secas.	Lave, escorra e seque bem as batatas antes da fritura.
	As batatas fritas estão grossas demais.	Corte-as mais finas.
	Quantidade de óleo insuficiente.	Aumente a quantidade de óleo (consulte o quadro da fritura, p. 8 a 9).
	O filtro está obstruído.	Limpe o filtro removível.
As batatas fritas partem-se no decorrer da fritura.	Utilizou batatas novas.	Reduza a quantidade de batatas para 750 g e adapte o tempo de fritura.
Os alimentos ficam colados nas paredes da cuba.	A cuba está cheia demais.	Respeite as quantidades indicadas no quadro de cozimento.
Escorreram líquidos de cozimento para a base do aparelho.	A pá está mal posicionada ou a junta da pá está defeituosa	Certifique-se que a pá se encontra corretamente posicionada. No caso de persistência do problema, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
O temporizador não funciona.	A pilha está gasta.	Substitua a pilha (consulte a fig. 15).
O aparelho emite um ruído anormal.	Suspeita de uma anomalia no funcionamento dos motores do aparelho.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

Proteção do meio ambiente em primeiro lugar!

Este aparelho utiliza uma pilha de botão - L1154.

- Para a substituir: abra o painel de comando, retire a tampa do compartimento da pilha e, em seguida, a pilha - **fig. 15**. Por respeito ao meio ambiente, não descarte fora a pilha gasta juntamente com o lixo doméstico mas leve-a para um ponto de coleta previsto para este fim.
- Insira uma pilha nova, volte a colocar a tampa e fixe de novo o painel de comando.

  ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

  ➲ Antes do descarte do seu aparelho, retire a pilha.

ALERTA AO CONSUMIDOR: caso você, após ter lido o manual de instruções, ainda tenha dúvidas quanto à utilização deste ou de qualquer outro produto ARNO, ou caso tenha sugestões, entre em contato com a ARNO através do SAC 0800 0119933 (ligação gratuita)
ou visite nosso site - www.arno.com.br - e envie um e-mail

Veja mais dicas no nosso site - www.arno.com.br

As características gerais do produto podem sofrer alterações sem aviso prévio.

EN

ARNO
Nutritious & Delicious

Innovating for your health's sake

Nutrition is about having a varied and well balanced diet… however it is also about far more than just the ingredients. How they are prepared and cooked can significantly affect their nutritional value, and have a major impact on their taste and texture.
Nutrition is therefore also about the differences in composition between the many preparation methods and cooking appliances available today. With this in mind, ARNO has developed a specific range of appliances that are dedicated to NUTRITION FOR GREATER PLEASURE: ingenious culinary appliances which preserve the nutritional integrity and enhance the true taste of the ingredients.
Bringing you unique solutions
ARNO invests in research to bring you unique solutions with nutritional benefits that are validated by scientific studies.
Informing you
For many years ARNO has been bringing you appliances which help in the preparation of your meals by providing speed, convenience and ease of use.
Each day, the ARNO Nutritious and Delicious range will help you by :
- preserving the quality of the natural ingredients that are essential to your diet,
- limiting the use of fat,
- rediscovering the natural tastes and flavours of food,
- reducing the time spent on the preparation of meals.

Within this range of products, ActiFry enables you to prepare 1 kg of potatoes into homemade chips with just 1 spoonful (14 ml) of your favourite oil !

Welcome to the world of ActiFry !

Make real tasty chips just the way you like them!

ActiFry chips are delicious with a crispy coating on the outside and soft and tender inside thanks to the patented technologies: the stirring paddle which gently mixes the food and evenly disperses the oil, and the unique warm air heating system. Choose your ingredients, oil, spices, herbs and seasonings…and let ActiFry take care of the rest.

Only 3% fat*: 1 spoonful (14ml) of oil is enough!

One spoonful of the oil of your choice allows you to make real chips from 1kg of potatoes. You can be sure of using exactly the right amount, thanks to the graduated spoon that is supplied with the appliance.
*1 kg of potatoes prepared then cut into fresh chips, to a thickness 13x13 mm and a length of up to approx 9cm, cooked until -55 % of weight loss with 14 ml of oil..

Chips and so much more!

ActiFry enables you to cook a wide variety of recipes.
- In addition to chips and potatoes, you can vary your meals with stir fry cooked vegetables, tender and succulent minced meat dishes, meatballs and crispy fried prawns, shellfish and fruit.

The recipe book supplied has been specially created for you by our team of home economists and nutritionists. Apart from traditional chips there are also innovative "fun" ideas for flavoured chips plus recipes for healthy and tasty main meals and even some desserts too!

- The + ActiFry cooks frozen food very well too. Frozen foods are a good alternative to fresh products. They are practical and conserve the products' nutritional qualities and taste.

For the best results with your ActiFry, we advise following our recommendations on the type of potatoes and oil to use.

The potato: balance and pleasure on a daily basis!

Potatoes are an excellent source of energy and contain vitamins. Potatoes vary enormously in size, shape and taste according to the variety, climate and growing conditions. Each variety has its particular cropping time, yield, size, colour, keeping quality and culinary uses. A potato’s characteristics when cooked may vary according to its origin and seasonality.

Which variety should I use ?

As a general rule, we suggest that you use special potatoes that have been recommended for chipping. In many supermarkets the information on the packaging tells you which varieties are suitable for making chips. We recommend varieties such as King Edward and Maris Piper for good results.

When potatoes have been freshly harvested, they have a higher water content, we recommend cooking the chips for a few more minutes.

Where should I store potatoes?

The best place to store potatoes is in a dark cellar or cool cupboard (between 6 and 8°C), away from the light.

How should I prepare potatoes for ActiFry ?

To obtain the best results, you must ensure that the chips do not stick together. With this in mind, wash the whole potatoes and then cut them into chips using a sharp knife or chip cutter. The chips should be of equal size so that they cook at the same time. Wash the chipped potatoes in plenty of cold water until it runs clear in order to remove as much of the starch as possible. Dry the chips thoroughly using a clean highly absorbent tea towel. The chips must be perfectly dry before putting them in the ActiFry otherwise they will not turn crispy. To check that they are dry enough pat them with paper kitchen towel just before cooking. If there is any wetness on the paper dry them again. Remember the cooking time of the chips will vary according to the weight of chips and the batch of potatoes used.

How should I cut the potatoes?

The size of a chip influences how crunchy or soft it is. The thinner your chips, the more crunchy they will be and conversely, thicker chips will be softer inside. You can cut your chips to the following thickness and length according to your tastes:

Thickness: American style: 8 x 8mm / Thin: 10 x 10mm / Standard: 13 x 13mm
Length: Up to approx 9cm.

In Actifry the maximum recommended chip thickness is 13mm x 13mm and a length of up to 9cm.

Try a variety of different oils for good health

You can vary the type of oil depending on your choice with 1 ActiFry spoonful of oil for 1 kg of potatoes. Choose a different oil every time you cook!

With ActiFry, you can use a very wide variety of oils:

- Standard oils : olive oil, grape seed oil, corn oil, groundnut (peanut) oil, sunflower oil, soya oil*
- Flavoured oils : oils infused with aromatic herbs, garlic, chilli, lemon…
- Speciality oils : hazelnut*, sesame*…

(*cook according to the manufacturers instructions)

With its low quantity of oil for each use, the technology of ActiFry helps in providing a healthier, nutritionally balanced diet.

With ActiFry, you can make chips with a better nutritional quality. For extra flavour, you can add 1 or 2 additional spoonfuls of oil for even more taste but this will increase the fat content.

With + ActiFry, make tastier, healthier chips just as you like them !

Important recommendations

Safety instructions

EN

- Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment…).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

Connecting to the power supply

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to your point of purchase.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. Return to your point of purchase. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always unplug the appliance immediately after use ; when moving it ; prior to any cleaning or maintenance.

Using the appliance

- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
- When in operation, never leave the appliance unattended.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, metal parts…).
- Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains…) or close to an external heat source (gas stove, hot plate…etc.).
- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not move the appliance when it is full of hot food.
- Never immerse the appliance in water!

Cooking

- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
- Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
- Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for chips only).

Description

1. Cool touch area of the lid
2. Transparent lid
3. Latch for removing lid
4. Measuring spoon (14ml)
5. Locking/unlocking paddle lever
6. Maximum food level markers (for chips only)
7. Removable mixing paddle
8. Non-stick removable cooking pan
9. Cooking pan handle release button
10. Cooking pan handle
11. Base
12. Removable filter
13. Lid opening buttons
14. Digital timer
15. On/Off switch
16. Timer setting button
17. Removable control panel (for access to the battery compartment only)

Quick introduction for use

Before first use

- To remove the lid – fig.1, press the lid opening buttons (13) at the same time and lift the latch (3) to take off the lid – fig. 2 .
- Remove the measuring spoon.
- Lift the handle to a horizontal position until you hear a "click" as it locks.
- Take out the cooking pan – fig. 3.
- To remove the paddle, lift up the light grey colour locking lever positioned on part of the paddle. Position your thumb on the top of the paddle and your index and middle finger under the locking lever, lift up the locking lever using your fingers to unlock the paddle – fig. 4a.
- All the removable parts are dishwasher safe – fig. 5 or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Wipe the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry the parts carefully before putting them back together.
- To fit the paddle, pull the light grey colour locking lever up, then place the paddle in the middle of the cooking pan and push the locking lever down – fig. 4b.
- During its first use, the appliance may give off a slight odour: this is not harmful and it will disappear quickly. It has no effect on the functioning of your + ActiFry.

Remove all the stickers and any packaging.

Never immerse the base in water.

On first use, to obtain the best results from your new product, we advise you to prepare a recipe that cooks for 30 minutes or more.

Preparing food

- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 17 to 19).
- Add the oil to the food with the spoon – fig. 7, spreading it evenly (see cooking tables p. 17 to 19).
  (1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – fig. 8.
- Close the lid – fig. 9.

For chips, never exceed the maximum level indicated on the paddle – fig. 6.
Do not leave the measuring spoon inside the pan when cooking food.

Cooking

Set the cooking time

- Press the timer setting button to set the time. Hold down the button until desired time is featured on the display – fig. 10 (see cooking tables p. 17 to 19).
- Now release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts.
- If you make a mistake or to delete the selected time, hold down the button for 2 seconds then set the time again.

Be careful: the timer signals the end of the cooking but does not switch off the fryer.

Starting the cooking

Be careful: the timer signals the end of the cooking but does not switch off the fryer.

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – fig.11. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

EN

Taking food out

- Once cooking is completed, the timer beeps. To stop the beeping signal, press the timer setting button – fig. 12.
- Press on On/Off to stop the appliance – fig. 13 and open the lid.
- Lift the handle until you hear a "click" that it locks and take out the cooking pan – fig. 14.
- Serve at once.

To avoid any risk of burns do not touch the lid or any part other than the cool touch area.

Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. We recommend using varieties such as King Edward and Maris Piper for chips and potato recipes.

Potatoes

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chips standard thickness 13mm x 13mm length up to 9cm	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 45 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potato	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
Chips	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Standard 13mm x 13mm	None	35 - 40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Thin 10mm x 10mm	None	30 - 32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25 - 27 min

*Weight of unpeeled potatoes

Other vegetables

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Sweet peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min
Mushrooms	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil	12 - 15 min
Tomatoes	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	10 - 15 min
Onions	Fresh, in rings	500 g	1 spoonful oil	15 - 25 min

Meat - Poultry

To add flavour to meat and poultry, mix some spices (such as paprika, curry, mixed herbs, thyme…..) with the oil.

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chicken nuggets	Fresh	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	12 pieces (160 g)	None	12 - 15 min
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	30 - 32 min
Chicken legs	Fresh	2	None	30 - 35 min
Chicken breasts (boneless)	Fresh	6 (about 750 g)	None	10 - 15 min
Chinese Spring Rolls	Fresh	4 to 8 small	1 spoonful oil	10 - 12 min
Lamb chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	2 to 6	None	20 - 25 min*
Pork chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	2 to 3	None	18 - 23 min*
Pork fillet	Fresh	2 to 6 thin slices or strips	1 spoonful oil	12 - 15 min
Sausages	Fresh	4 to 8 (pricked)	None	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Fresh (made from minced beef)	500 g	1 spoonful oil	30 - 40 min
Beef steak	Fresh (rump or sirloin cut into 1 cm thick strips)	600 g	None	8 - 10 min
Meatballs	Fresh	12 pieces	None	18 - 20 min

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Breaded scampi	Frozen	18 pieces (280 g)	None	10 min
Monkfish	Fresh cut in pieces	500 g	1 spoonful oil	20 - 22 min
Prawns	Cooked	400 g	None	10 - 12 min
Jumbo King prawns	Frozen and thawed	300 g (16 pieces)	None	12 - 14 min

Desserts

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Bananas	Cut in slices	500 g (5 bananer)	1 spoonful oil + 1 spoonful brown sugar	4 - 6 min
	Wrapped in tinfoil	2 bananas	None	20 - 25 min
Cherries	Whole	Up to 1000 g	1 spoonful oil + 1 to 2 spoonful sugar	12 - 15 min
Strawberries	Cut in quarters if large or halves if small	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	5 - 7 min
Apples	Cut in wedges	3	1 spoonful oil + 2 spoonful sugar	15 - 18 min
Pears	Cut in pieces	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min
Pineapple	Cut in pieces	1	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min

Frozen products

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille	Frozen	28 oz bag	None	20 - 22 min
Pan-fried fish and pasta	Frozen	28 oz bag	None	20 - 22 min
Pasta carbonara	Frozen	28 oz bag	None	15 - 20 min
Paella	Frozen	28 oz bag	None	15 - 20 min
Cantonese rice	Frozen	28 oz bag	None	15 - 20 min
Chili con carne	Frozen	28 oz bag	None	12 - 15 min

ActiFry cooking hints and tips

- Do not add salt to chips while the chips are in the pan. Only add salt once the chips are removed from the appliance at the end of cooking.
- When adding dried herbs and spices to Actifry, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pan they will just get blown around by the hot air system.
- Please note that strong coloured spices may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- For best results, use finely chopped garlic instead of crushed garlic to avoid it adhering to the central paddle.
- If using onions in ActiFry recipes, they are best thinly sliced instead of chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.
- With meat and poultry dishes, stop the appliance and stir the pan once or twice during cooking so that the food on top does not dry out and the dish thickens evenly.
- Prepare vegetables in small pieces or stir fry size to ensure they cook through.
- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).

Easy cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid – fig. 1 and lift the latch to take off the lid – fig. 2.
- Lift the handle to the horizontal position until you hear a “click” as it locks – fig. 3.
- Take out the cooking pan.
- To remove the mixing paddle, lift up the locking lever – fig. 4a.
- Remove the filter by pulling the top – fig. 3 and wash it.
- All the removable parts are dishwasher safe – fig. 5 or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Clean the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
- If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
- The appliance has a non-stick cooking pan: the browning and scratches which may appear after long term use do not present any problems and are normal.
- We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

To retain the non-stick qualities of the cooking pan for as long as possible, do not use metal utensils when serving food.

Environment protection first!

Timer battery
This appliance uses a button battery – L1154.

- To change the battery remove the control panel with a small flat bladed jewellers screw driver. Prise the control panel up by inserting the screwdriver into the gap at the top of the panel. Remove the white battery cover and replace the battery – **fig. 15**. To protect the environment do not throw the old battery in your regular waste but take it to a suitable collection point.
- Insert a new battery, put the battery cover back on and clip the control panel back on.

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recycled.

➲ When you decide to replace your appliance, take out the battery and leave the appliance at a local civic waste collection point.

If your fryer is not working correctly

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS»
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/ or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 17 to 19).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The timer does not work.	The battery is dead.	Change the battery (see fig. 15).
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.